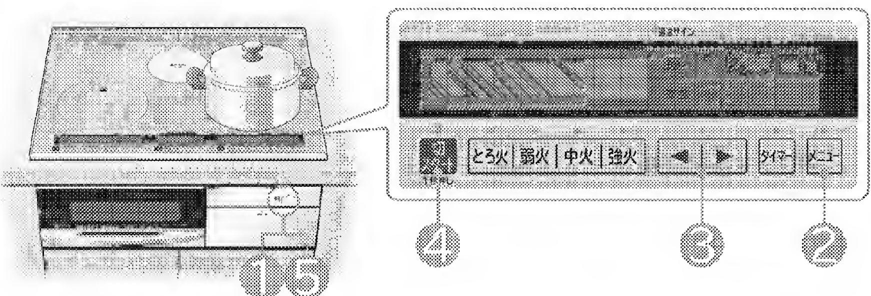
炊飯

便利メニュー

蒸らしまで火加減を調節して炊飯します

左・右IHヒーターが使えます

●使用できる鍋には制限があります。→P.10
●右IHヒーターで説明しています。



準備 材料を入れた鍋 →P.25 をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「炊飯」を点灯させる**

メニュー選択

点灯
点灯

3 ◀|▶ を押し、**お米の量を設定する**

お米の量設定

1 カップ ◀▶ 2 カップ ◀▶ 3 カップ

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

「高温注意」表示中は「炊飯」はできません

●炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

炊き加減設定

●通電スタート後のランプ点滅中（約10秒間）に ◀|▶ を押します。

1L 弱め	1 標準	1H 強め
直径の小さい鍋（18cm）で白米・無洗米を炊飯するときに使います。	白米・無洗米を炊飯するときに使います。	炊き込みごはんを炊くときに使います。

表示は1カップを設定した場合

5 炊飯が終わったら **すぐにほぐす**

続けて使わないときは

電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

白米・無洗米炊飯のこつ

■**お米の量は、計量カップで正しくはかる**

1～3カップが炊けます。
1カップは180mLです。

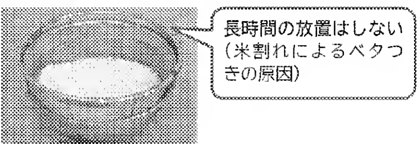


■**お米はよく研ぐ**

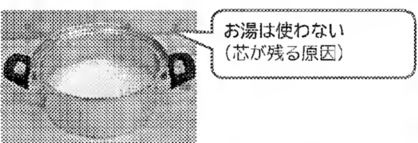
最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる。

お米は最初の水を吸いやすいので、ヌカ臭が付かないように素早く捨てる

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。



■**研いだお米をざるに移し、水切りする**



■**水加減は、お米を平らにして、カップ数に合った水を入れる**

お湯は使わない（芯が残る原因）

お米の量	水量	
	白米	無洗米
1カップ(180mL)	220mL	240mL
2カップ(360mL)	420mL	450mL
3カップ(540mL)	550mL	630mL

●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄色くなったりベタついたりする場合があります。
●無洗米は必ず底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。

■**約30分（冬場は1時間）以上浸し、十分に水を含ませてから炊飯する**

カップ数の設定を間違えて通電をスタートした場合は

●5分以内であれば、切/スタート を押し、一度通電を切り、再操作できます。

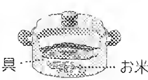
●5分以上たつと、自動では炊けません。
火力調節して炊いてください。

沸とうまで火力「6」、蒸気が出たら火力「2」（約12分）→通電を切って蒸らす（約10分）

炊き込みごはんのこつ

●**水　量** … **調味料の分量だけ減らす**（お米を浸すときは水だけで）
●**具の量** … **お米の重さの約30%以下にする**
●**炊き加減設定** … **「強め」（1H 2H 3H）に調節する**

＊水と調味料は、炊く直前に入れ、**よくかき混ぜる。**
＊具は、お米の上に広げて載せ、**かき混ぜない。**
＊水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておく。



お知らせ

●炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。
●「炊飯」は、約28～50分かかります。
●炊飯終了後、ふたが開かないときは「弱火」で少し加熱すると開けやすくなります。
●炊飯の残り時間は確定すると表示します。

お願い

●鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、炊き加減設定を「強め」に調節してください。

メニューを選んで調理する

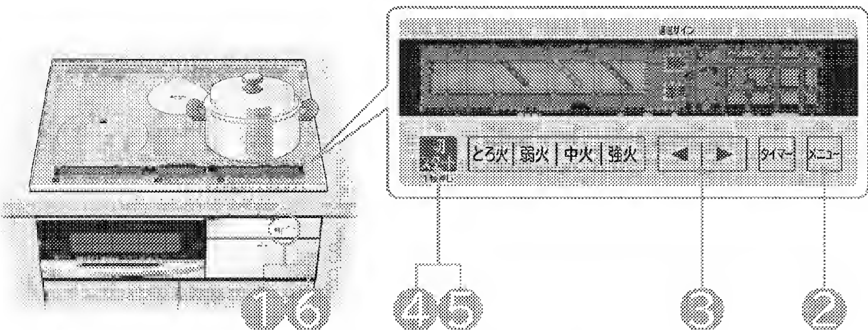
保温

（便利メニュー）

設定温度で保温します

左・右IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。



準備 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

② メニュー を押し、**「保温」を点灯させる**

③ ◀|▶ を押し、**温度を設定する**

④ 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

●保温中はときどきかきまぜて、焦げつかせないようにしてください。
●長時間保温すると焦げつく場合があります。

⑤ 保温が終わったら

切/スタート を押し、**通電を切る**

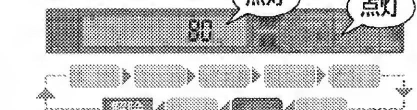
⑥ 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

お知らせ

●保温できるのは、汁物(みそ汁、スープなど)やカレー、シチューのみです。(ごはんやいため物は保温できません)
●保温できる量は約200～800gまでです。
（調理終了後のあたたかい調理物を保温してください）

メニュー選択



保温温度設定

80 ◀▶ 90

カレー、シチューなど　　みそ汁、スープなど

●温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。
●保温中も温度を変更できます。

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
タイマーを使うときは →P.41

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



お好みの火力で調理する

温める

お好みの火力で調理します

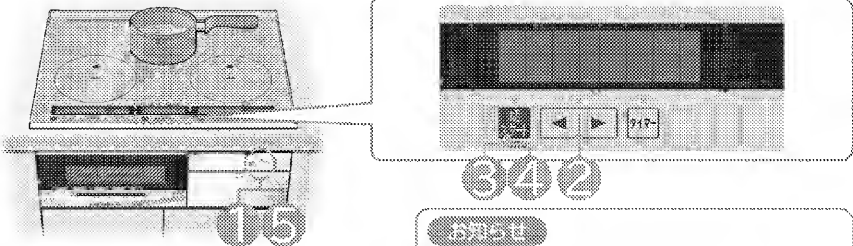
中央ヒーターが使えます

⚠警告

●**中央ヒーター使用中や使用後しばらくは高温になっているので、トッププレートに触れない**
中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となり、やけどのおそれがあります。
●**可燃物を載せない**
火災の原因になります。

⚠注意

●**調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する**



お知らせ

●超耐熱ガラスや小さい鍋が使えます。

ご注意

●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。（火力「3」の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします）
●中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

準備 材料を入れた鍋を中央ヒーターの中央に置く

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

② ◀|▶ を押し、**ランプを点灯させる**

③ 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

調理する

●調理中に火力を調節するには
◀|▶ を押す。

（火力「3」）	1.2kW	
（火力「2」）	600W相当	消費電力
（火力「1」）	300W相当	

④ 調理が終わったら

切/スタート を押し、**通電を切る**

⑤ 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
タイマーを使うときは →P.41

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

●切/スタート を押してから、◀|▶ を押しても通電できます。

オーブンの使いかたのポイント

受皿と焼網は、必ずセットしてから使います

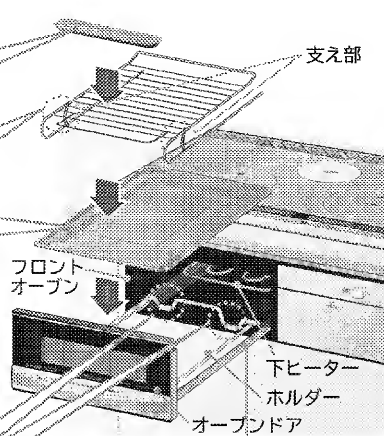
過熱水蒸気用水タンク
●ヘルシーメニュー時に焼網にセットしてください。
●ヘルシーメニューで調理しない場合は、過熱水蒸気用水タンクを取り外してください。

焼網
支え部を手前にして受皿にセットしてください。

受皿
ホルダーにセットしてください。
（下ヒーターに直接載せないでください）

ご注意
●受皿には魚を調理するとき以外は、水を入れないでください。アルミホイル、クッキングシート、オーブンシート、グリル用の石などを入れないでください。

耐熱チューブ（2個）
オーブンドアの開閉を円滑にさせるためのものです。
取り外さないでください。





注意

●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
（脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります）

調理の準備をする際は



注意

●材料は焼網からはみ出したり、間からたれないように置く
（材料が下ヒーターに触れていないことを確認してください。触れていると、焦げたり、においや煙が出たり、発火のおそれがあります）
●アルミホイルはヒーターに触れないように置く
（ヒーターに触れると発火のおそれがあります）
●ガラス容器や陶器容器は、底にアルミホイルを密着させる
（焼網からすべり落ちたり、焼網の傷つきの原因になります）
●もちはヒーターに触れるので焼かない
（焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください レシピ ⇒ 適温調理クッキングガイド ⇒ DVD）
●閉じるときは、ドアがフロントオーブンに密着するまで押し込む
（オーブンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります）

焼網
受皿
アルミホイル
フロントオーブン
オーブンドア ×
オーブンドア ○

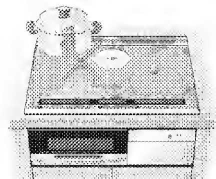
調理中は次の点に注意する



注意

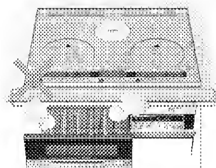


●吸・排気カバーの上に鍋等を置かない
（吸・排気カバーをふさぐとオーブンドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります）





●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する
（庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします）
●調理の途中でオーブンドアを開けない
（上手に調理ができません）（カウンタートップを焦がしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります）
●換気扇を使用する
（調理中、排気口から煙が出ます）
●調理中、オーブンドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る



お知らせ
●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
●調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が多く出ることがあります。
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。
●調理直後にオーブンドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
●手動コース「オーブン」は設定温度に応じて上・下ヒーターを自動的に切り替えます。設定温度によっては上・下ヒーターの通電を細かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
●手動コースは上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、調理メニューで調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

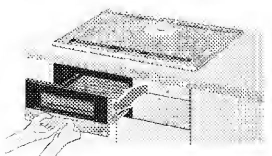
調理後は



注意



●過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿は使うたびにお手入れをする ⇒ P.47
●オーブンドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する
（長時間オーブンを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります）
●オーブンドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する
（調理物が焼網から落ちる場合があります）

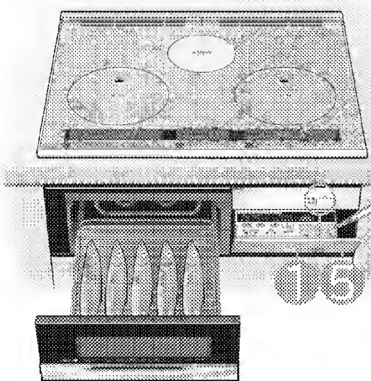


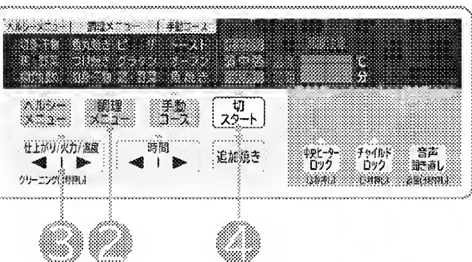
魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物

調理メニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません。



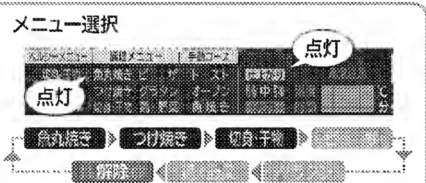




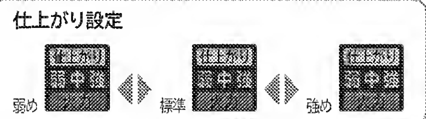
準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切/入 [　] を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

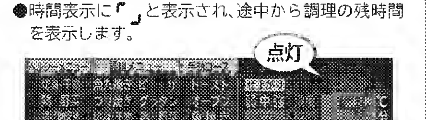
2 [調理メニュー] を押し、希望のメニューを**点灯させる**



3 [仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶] を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**



●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

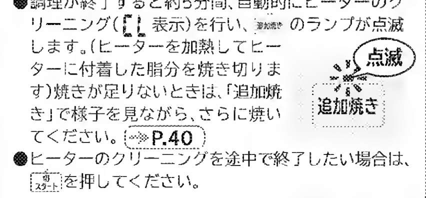


4 [切/スタート] を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(「[_」表示)を行い、追加焼き のランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。→P.40

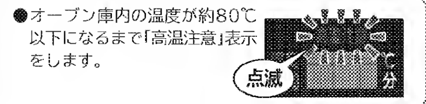


●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、[切/スタート]を押してください。

5 続けて使わないときは

電源切/入 [　] を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



[切/スタート]を押してから、[調理メニュー]▶[切/スタート]を押しても通電できます。

仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[　]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

調理メニューの焼き上げ強さは、「つけ焼き」<「切身・干物」<「魚丸焼き」の順に強くなっています。

メニュー	つけ焼き	切身・干物	魚丸焼き
材料に適した仕上がり	弱 中 強	弱 中 強	弱 中 強
調理例	ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約15~17分) レシピ→DVD さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け) [約90g] 5切れ (約18~21分) 焼きとり(たれ焼き) [約50g] 8本 (約15~17分) レシピ→DVD	はたはた [約25g] 5尾 (約11~15分) めざし [約25~30g] 5尾 (約11~15分) ししゃも [約20g] 5尾(約11~13分) 塩さんま(塩蔵品) [約150g] 5尾 (約14~17分) さんまの一夜干し [約110g] 2枚(約14~17分) さんまの塩焼き(はらわたなし) [約150g] 5尾(約14~17分) 塩ざけ [約80g] 5切れ(約14~17分) 塩さばの切身 [約80~100g] 5切れ(約14~17分) あじの開き [約100g] 2枚(約13~16分)	塩さんま(塩蔵品) [約150g] 1~5尾 (1尾:約12~14分) (5尾:約15~17分) はたはた(生) [約30g] 5尾 (約13~16分) さんまの塩焼き [約180g]1~5尾 (1尾:約13~16分) (5尾:約18~19分) レシピ→DVD あじの塩焼き [約130g~180g]1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分) いさき [約230g] 2尾 (約16~19分) 鯛の塩焼き [約200g以上] 1尾 (約14~23分)

魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物のこつ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
●魚を1~4尾焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色が付きにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

手前側

●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります)お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。
●水分が多い生魚(さんまやあじなど)は、調理する約10~20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
●塩さんま(生)は、保存(冷蔵)期間が2日以上の場合、「切身・干物」で焼いてください。(皮が乾燥しているので「魚丸焼き」で焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります)
●はらわたを取ったさんま(生)は、「切身・干物」で焼いてください。
●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。

お知らせ
●受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

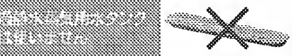
お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。

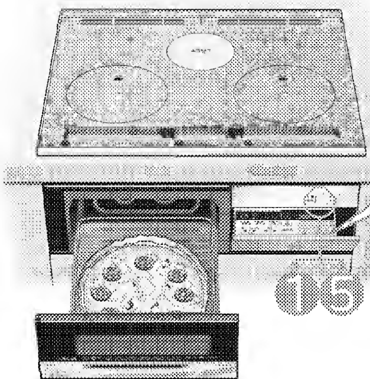
メニューを選んで調理する

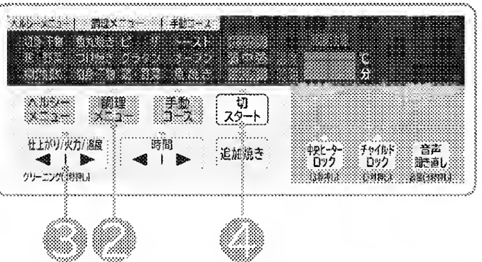
ピザ、グラタン、鶏・野菜

調理メニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません





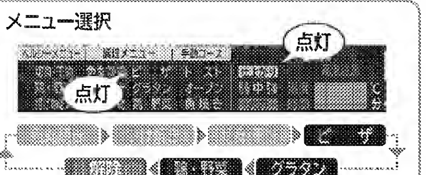


準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

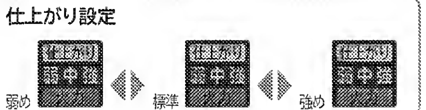
2 調理メニュー を押し、希望のメニューを**点灯させる**

メニュー選択



3 仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

仕上がり設定



4 切 スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

- 時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

点灯

- 調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（[表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。（ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります）焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。（→P.40）
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切スタート を押してください。

点滅 追加焼き

5 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

- オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

● 切スタート を押してから、調理メニュー ▶ 切スタート を押しても通電できます。

仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[ ]は1枚(皿・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

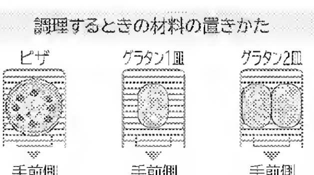
調理メニューの焼き上げ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「鶏・野菜」の順に強くなっています。

メニュー	ピザ			グラタン			鶏・野菜		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例	冷凍ピザ [直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~14分) 冷蔵ピザ [直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~14分)	手作りピザ [直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~16分) レシピ→DVD			手作りグラタン [約240g] 2皿 (約19~23分)		焼き野菜 [約500g] (約15~17分) レシピ→DVD 鶏手羽先のつけ焼き [約60g] 6~8本 (約15~17分) 牛肉串焼き [約130g] 4本 (約15~17分) 肉巻きアスパラ 8本 (約15~17分) 焼きとり(塩焼き) [約50g] 8本 (約14~17分)	鶏のハーブ焼き [約250g] 1~2枚 (約17~21分) レシピ→DVD	骨付きもも(塩) [約200g] 2本 (約22~26分)

ピザ、グラタン、鶏・野菜調理のこつ

- 冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- 冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装を外してからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- 材料の厚さは4cm以下にしてください。（特に骨付きももなど）
- 調理するときの材料の置きかたは、下図のように焼網の中央部に置いてください。

調理するときの材料の置きかた



鶏のハーブ焼きを調理するときは 調理のこつ→DVD

- 鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分やすじには切れ目を入れてください。そのまま焼くと、鶏肉が反って焦げやすくなる場合や、厚みのある部分が焦げたり、中まで火が通りにくく、焼き不足になる場合があります。（鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください）
- 調理するときの鶏肉の置きかたは、右図のように皮側を上にして焼網の中央部に置いてください。2枚の場合は、右図のように左右に並べて置いてください。上下に並べると焼きむらができるので置かないでください。

1枚 2枚 手前側 手前側

お知らせ
- 調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- 調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い
- 過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
- 受皿に水を入れないでください。
- 器や型の高さは4cm以下のものを使用してください。

メニューを選んで調理する

切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め（ヘルシーメニュー）

ヘルシーメニューを選んで調理します

過熱水蒸気用水タンク

焼網

受皿

準備
●過熱水蒸気用水タンクに水約30mL(目安：段差部分まで)を入れ、指定位置に置く(タンクフタを忘れないでください) →P.35
●材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1. 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)
2. ヘルシーメニューを押し、希望のメニューを**点灯させる**
3. 仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**
4. 切/スタートを押し、**通電する**
   メロディーが鳴ったら終了です。
   調理物を取り出します
5. 続けて使わないときは
   電源切/入を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

メニュー選択
点灯
切身・干物 ▶ 鶏・野菜 ▶ 揚げ物温め

仕上がり設定
弱め　標準　強め

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。
点灯

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(表示)を行い、追加焼きのランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。 →P.40
点滅　追加焼き
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートを押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
点滅

● 切/スタートを押してから、ヘルシーメニュー ▶ 切/スタートを押しても通電できます。

仕上がりの設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[ ]は1尾(切れ・皿・枚・本・個)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

調理例 / 仕上がり	弱	中	強
切身・干物	はたはた[約25g] 5尾(約11~14分) ししゃも[約20g] 5尾(約11~13分) めざし[約25~30g] 5尾(約11~14分)	塩ざけ[約80g] 5切れ(約16~19分) レシピ→DVD 塩さばの切身[約80~100g] 5切れ(約17~19分) あじの開き[約100g] 2枚(約16~19分) さんまの一夜干し[約110g]2枚(約18~19分)	塩さんま(塩蔵品)[約150g] 1~5尾 (1尾:約16~20分) (5尾:約21~24分)
	調理のこつ →P.31		
鶏・野菜	鶏手羽先のつけ焼き[約60g]6~8本 (約16~18分) 牛肉串焼き[約130g]4本(約16~18分) 肉巻きアスパラ8本(約16~18分) 焼きとり(塩焼き)[約50g]8本(約15~18分) 焼き野菜[約500g](約16~18分) レシピ→DVD	鶏のハーブ焼き[約250g] 1~2枚(約19~22分) レシピ→DVD	骨付きもも(塩)[約200g] 2本(約26~28分)
	調理のこつ →P.33		
揚げ物温め		天ぷら[約70g] 4個(約11分) かき揚げ[約100g] 2個(約10~13分) アジフライ[約100g] 3枚(約11分) レシピ→DVD とんかつ[約150g] 2個(約11分) から揚げ[約50g] 6個(約11分) コロッケ[約70g] 4個(約11分)	フライドチキン(骨付き)[約150g] 2個(約13分)

※調理済みの冷めた揚げ物を温める機能です。冷凍した食品は調理できません。

過熱水蒸気用水タンクの取り外しかた、取り付けかた、給水のしかた

1. 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網から取り出す
   (過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行ってください)
   焼網　タンクフタ　水タンク
   〈連続して使用する場合〉
   乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す
   乾いたふきん
2. タンクフタを外し、水タンクを置いた状態で、水をコップで左右の段差部分まで注ぐ(約30mL)
   タンクフタを水タンクの上に載せる
   段差部分
3. 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網の前方開口部に取り付ける
   焼網の前方開口部

⚠注意

●過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行う
やけどの原因になります。
連続して使用する場合は、乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す
●過熱水蒸気用水タンク使用時はタンクフタを取り付ける
オーブンドアを勢いよく引き出したときタンク内のお湯がこぼれやけどの原因になります。

お知らせ
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。